



SASU DIFFUSIONS AROMATIQUES

Edité le : 07/11/2023 par AG

558 allée des Parfums

Parc d'activités "Les Hauts de Grasse"

06530 SAINT-CEZAIRE-SUR-SIAGNE

Tel : +33 (0)4 93 60 82 82 Fax : +33 (0)4 93 60 82 79

Site : www.diffusions-aromatiques.fr Mail : contact@diffusions-aromatiques.fr

Fiche Technique

POIVRE BLANC OLEORESINE

Fournisseur SASU DIFFUSIONS AROMATIQUES

Reference: POIVRE BLANC OLEORESINE

DESCRIPTION

<i>NOM BOTANIQUE :</i>	Piper nigrum L. (Fam.Piperaceae)
<i>MODE D'OBTENTION :</i>	Extraction au solvant des baies mûres de Piper nigrum L.
<i>QUALITE :</i>	Naturelle sur support Monopropylene glycol
<i>Composition :</i>	Contient : PIPERINE Min. 40%
<i>ORIGINE PRODUIT :</i>	Sur demande, selon les lots
<i>NOM INCI :</i>	N/A

DONNEES ANALYTIQUES

<i>Apparence :</i>	Liquide visqueux
<i>Couleur :</i>	Jaune pâle, crème à jaune clair
<i>Odeur :</i>	Caractéristique du poivre ; épicée
<i>Solubilité(s) :</i>	Partiellement soluble dans l'alcool
<i>Point éclair :</i>	77°C
<i>POUVOIR ROTATOIRE (°) :</i>	ND
<i>Indice de réfraction 20°C :</i>	ND
<i>Densité relative (d20/20) :</i>	ND
<i>INDICE DE PEROXYDES :</i>	Sur demande
<i>LEVURES ET MOISSURES :</i>	Total Plate count : < 10cfu/gm ; Total Yeast and Mould Count : < 10cfu/gm ; E.Coli <3MPM/g ; Salmonella : Absent in 25 gm
<i>GOUT :</i>	Fortement aromatique ; épicé ; piquant
<i>HUILES VOLATILES :</i>	20.0 ml/100g Min.

DONNEES REGLEMENTAIRES

<i>MYCOTOXINES :</i>	Aflatoxin B1 <5ppb / Aflatoxin (B1+B2+G1+G2) <10ppb
<i>ALIMENTARITE :</i>	OUI
<i>INFORMATION ETHIQUE :</i>	KOSHER / HALAL (sur demande)
<i>TERPENOIDES :</i>	Ne contient pas de camphre, menthol et eucalyptol
<i>SOLVANTS D'EXTRACTION RESIDUELS :</i>	Peut contenir au total : 20 ppm Max (Hexane, Ethyl acetate, Ethyl alcohol)
<i>ANTIOXYDANTS :</i>	/
<i>CONSERVATEUR :</i>	/
<i>% carbones renouvelable :</i>	100%
<i>ADDITIFS :</i>	/
<i>SOLVANTS (%) :</i>	MONOPROPYLENE GLYCOL 5 - 10%

POIVRE BLANC OLEORESINE

DONNEES TECHNIQUES

DUREE DE VIE : 24 mois, après ce délai, la qualité doit être contrôlée.

DATE DE REVISION : 07/11/2023

Conditions de conservation : Stocker les produits dans des bidons, parfaitement bouchés, dans un endroit sec et frais.

LEGISLATION :

REACH registration : Food flavours only

COE : 347

TARIF DOUANIER / HS CODE : 3301903000

FEMA : 2852

EINECS : 284-524-7

TSCA (inventaire USA) : 8002-56-0

C.A.S : 84929-41-9